

BLITZ NAS CHIETI-PESCARA: SOSPESA ATTIVITA' RISTORANTI NON IN REGOLA

14 Agosto 2019



CHIETI - Controlli intensificati, da parte dei Carabinieri del Nas di Pescara, in esercizi di ristorazione, stabilimenti e imprese alimentari in generale, presenti nelle cittadine rivierasche dove, in questi giorni, aumenta il turismo.

In provincia di Chieti, un ristorante è stato denunciato dopo il sequestro di cento chili di prodotti, tra carne, verdure, frutta e paste ripiene, tutte insudiciate e in cattivo stato di conservazione.

La struttura di ristorazione, a servizio di un villaggio turistico, conservava alimenti ammuffiti, scaduti alimenti ricoperti da muffe, con data di scadenza oltrepassata di validità e conservati a temperatura ambiente, tenuti a temperatura ambiente mentre avrebbero dovuto essere riposti in frigorifero.

Il titolare di un ristorante annesso a uno stabilimento balneare è stato denunciato alla Procura della Repubblica di Vasto per aver omesso di indicare, sul menù e la carte, la reale origine congelata/surgelata dei prodotti alimentari impiegati, inducendo, così, in inganno la clientela che, in assenza di quelle informazioni, era portata a ritenere che quelli nel menù erano piatti preparati con prodotti freschi.

Sono poi stati individuati due stabilimenti balneari che effettuavano, senza autorizzazione, somministrazione di cibi e bevande in spiaggia. Dopo la segnalazione la Asl ha disposto l'immediata sospensione.

In Provincia di Pescara i Nas, infine, hanno ispezionato una gastronomia etnica da asporto, con possibilità di consumazione sul posto, frequentata da bagnanti e villeggianti. La cucina, peraltro con aerazione insufficiente, presentava gravi carenze igienico sanitarie e organizzative. Accumuli di rifiuti e presenza di unto sotto le attrezzature e agli angoli del pavimento, oltre che la presenza di un lavabo monovasca, utilizzato promiscuamente per la detersione delle stoviglie e la pulizia delle verdure, hanno imposto l'adozione di un provvedimento urgente di sospensione dell'attività. L'esercizio potrà riaprire al pubblico solo dopo che l'Autorità Competente avrà verificato il ripristino delle condizioni igieniche.

Dall'inizio dell'estate il Nas abruzzese ha ispezionato 21 stabilimenti balneari, delle coste teramane, pescarese e teatina. Per 11 sono scattati provvedimenti di sospensione, dovuti alle gravi carenze igienico sanitarie riscontrate, con sanzioni che, nel complesso, superano i 50 Mila euro. Cinque ristoranti sono stati denunciati: tre per frode in commercio e due per alimenti in cattivo stato di conservazione o insudiciati. 150 i chili di alimenti mal conservati e avviati a distruzione.